



\*Landmetzgerei Dobroschke GmbH  
Nico Dobroschke, Fleischermeister  
Rheinhessenstr.50  
55411 Bingen-Dromersheim  
Tel. 06725 / 96 38 31  
Fax: 06725 96 38 30

## ***Pulled Lamb aus der Lammschulter***

### ***Zutaten:***

*Für die Marinade: 3 Knoblauchzehen, 20g Ingwer (beides geschält und gewürfelt), 3 EL Olivenöl (z.B. von Kalimera Olivenöl Ingelheim), 2 TL Salz, ¼ bis ½ TL Kreuzkümmel (nach Geschmack) 2 TL Paprikapulver*

*2 Lammschultern ca. 1.600g aus dem Gourmetpaket der Landmetzgerei Dobroschke*

*für die Ofenform: 2 Stängel Zitronengras, 2 weisse Zwiebeln geschält in Stücken, ½ l Wasser*

### ***Außerdem:***

*Minz- Tsatsiki (Naturjoghurt, Sahne, 1 Knoblauchzehe und 1 Zweig Minze), Petersilien-Knoblauchöl (aus 200ml Öl, 3 Zehen Knoblauch, Handvoll gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer)*

### ***Zubereitung:***

*Aus Knoblauch, Ingwer und den weiteren Zutaten die Marinade herstellen auf der Lammschulter verreiben und mindestens 30 Minuten marinieren. den Grill für indirekte Hitze (185-200°C) vorbereiten.*

*Eine ofenfeste Form mit Zwiebel und Zitronengras in der indirekten Zone auf dem Grill plazieren und die Lammschultern einsetzen, (alternativ wer hat, auch in den Bratenhalter) für ca. 2,5 - 3 h grillen, bis eine Kerntemperatur von 95°C erreicht ist. Immer auf genügend Flüssigkeit in der Form achten, ansonsten Wasser oder auch Wein nachgiessen. Regelmässig etwas Flüssigkeit über den Braten geben.*

*Vor dem Servieren: Die gegrillte Lammschulter mit zwei Gabeln auseinanderzupfen. Mit dem aufgefangenen Bratensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und Petersilien-Knoblauch-Öl drüber geben.*

*Dazu empfehlen wir Fladenbrot aus der Spezialitätenbäckerei Fleck und sowie Minz-Tsatsiki. Guten Appetit!*

*Aus Nico und Katrins Rezeptesammlung inspiriert von Webers Grillrezepten*

[www.landmetzgerei-dobroschke.de](http://www.landmetzgerei-dobroschke.de)